

# Noual B

Variété de raisin de cuve.



## Origine

Le Noual est un cépage qui semble être originaire du Lot.

## Utilisation

Variété de raisin de cuve.

## Nom de la variété en France

Noual

## Synonymie

Aucun synonyme n'est officiellement reconnu en France, ni dans les autres pays de l'Union européenne pour cette variété.

## Données réglementaires

En France, le Noual est officiellement inscrit au "Catalogue des variétés de vigne" depuis 2018 sur la liste A et classé.

---

## Éléments de description

L'identification fait appel :

- à l'extrémité du jeune rameau de couleur blanche, qui présente une forte densité des poils couchés,
- aux jeunes feuilles de couleur vert jaunâtre, avec une densité forte des poils couchés,
- aux rameaux herbacés avec des entre-nœuds de couleur verte,
- aux feuilles adultes moyennes à grandes, entières ou à trois lobes, avec un sinus pétiolaire peu ouvert en V ou fermé, des petites dents de longueur moyenne par rapport à leur largeur à la base, à côtés rectilignes ou convexes, une pigmentation anthocyanique des nervures moyenne, un limbe involuté, finement bullé, parfois légèrement gaufré, et à la face inférieure, une densité faible des poils couchés et des poils dressés,
- aux baies qui sont de forme arrondie ou légèrement elliptique.

# Evolution des surfaces cultivées en France

Année

2018

ha

0.5

## Profil génétique

	MicrosatelliteVVS2	VVMD5	VVMD7	VVMD27	VRZAG62	VRZAG79	VVMD25	VVMD28	VVMD32
Allele 1	131	223	239	176	188	250	238	216	239
Allele 2	149	234	247	182	204	252	266	245	255

### Aptitudes culturales et agronomiques

Le Noual est un cépage productif au port demi-érigé. Son débourrement tardif lui confère une certaine tolérance aux gelées de printemps.

### Sélection clonale en France

Il n'y a pas encore de clone agréé de cette variété. Un conservatoire de quatre clones de Noual a été implanté à la Ferme Départementale d'Anglars-Juillac dans le Lot.

### Phénologie

Epoque de débourrement : 15 jours après le Chasselas.

Epoque de maturité : 3ème époque, 4 semaines et demie à 5 semaines après le Chasselas.

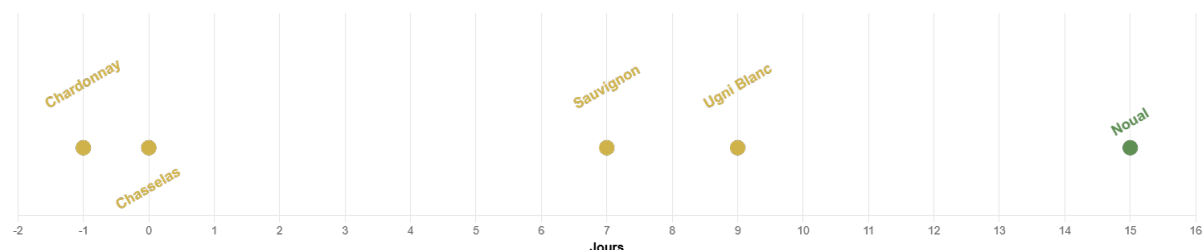
### Potentialités technologiques

Les grappes du Noual sont moyennes à grosses et compactes. Les baies sont de taille moyenne, à saveur simple, avec une pellicule d'épaisseur moyenne et une pulpe juteuse. Les baies se détachent difficilement du pédicelle. Les vins élaborés avec le Noual ne sont pas aptes à la garde. Ils ont une faible teneur en alcool et donnent de la fraîcheur et de la vivacité en assemblage.

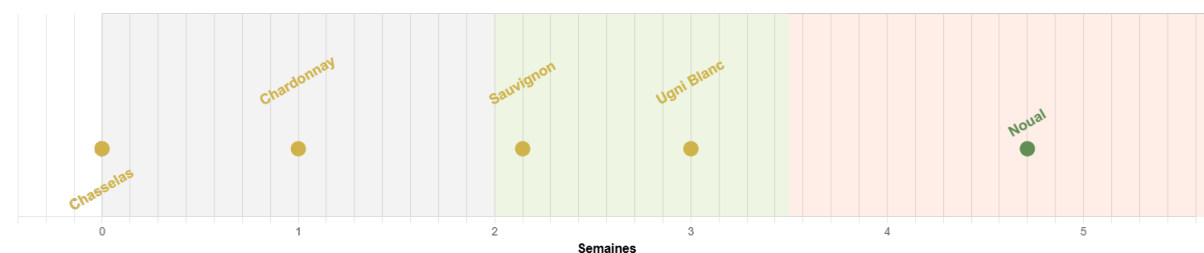
### Sensibilité aux maladies et aux ravageurs

Le Noual est peu sensible à la pourriture grise.

### Debourrement



### Maturité



## Références bibliographiques

- Fonds documentaire du Centre de Ressources Biologiques de la Vigne de Vassal-Montpellier, INRAE - Institut Agro Montpellier, Marseillan, France.
- Traité général de viticulture, Ampélographie. P. Viala et V. Vermorel, 1901-1909, Ed. Masson, Paris, France, (sous le nom de « Loubal »).
- Dictionnaire encyclopédique des cépages et de leurs synonymes. P. Galet, 2015, Ed. Libre&Solidaire, France.
- Registre Ampélographique International. 1961-1972, Ed. OIV, France.
- Cépages du Sud-Ouest, 2000 ans d'histoire. G. Lavignac, 2001, Ed. Rouergue/INRA, France.



---

*Plantgrape, tous droits réservés,  
plantgrape.fr, UMT Géno-Vigne®  
INRAE - IFV - L'Institut Agro Montpellier*